

Desayunos

Servicio diario de 8h a 11h—y—durante todo el día sábados y domingos

Huevos Poché ~ dos huevos sobre un “English muffin”, con papas asadas y fruta de temporada.

Huevos Enchiladas ~ Enchiladas de tortillas de maíz rellenas con huevos revueltos y horneadas con salsa de chile rojo y queso tipo cheddar y pepperjack; acompañadas con aceitunas manzanilla y crema agria, pico de gallo, frijoles negros y fruta de temporada.

Omelette con tocino, guacamole y queso. ~ Omelette de tres huevos con queso tipo cheddar y pepperjack . Acompañado con papas asadas, fruta de temporada y un English muffin.

English muffin- especie de panecillo que se sirve tostado

Huevos Rancheros ~ dos huevos al gusto, servidos sobre tortilla maíz y frijoles negros. Bañados con salsa ranchera, tocino y queso tipo cheddar y pepperjack. Acompañados con fruta de temporada.

Pan francés ~ Pan estilo “challah” con mantequilla, miel maple y azúcar glass. Acompañado con fruta de temporada.

Salmón ahumado ~ con alcaparras, huevo duro, cebolla morada, pepinillos, tomates y pan estilo bagel tostado con queso crema.

Sándwich de huevo frito ~ con jamón ahumado y queso tipo cheddar sobre pan estilo francés. Acompañado con fruta de temporada.

Cóctel de fruta ~ Frutas de temporada, con bayas, sorbet de mango y frambuesa. Servido con un pan tipo “scone”, crema y mermelada.

Avena estilo irlandés ~ Con plátanos rebanados, azúcar morena y leche.

A la carta

Servicio todo el día

Ensalada de la Casa

Jamón ahumado

Tocino ahumado a la leña de mesquite

Bagel tostado ~ tipo de panecillo con queso crema y mermelada

Muffin tostado ~ tipo de panecillo con mantequilla y mermelada

Scones inglés ~ (2) tipo de panecillo con crema y mermelada

Especialidades del Almuerzo

Servicio a partir de las 11h

Salmón asado ~ con pilaf de arroz y mantequilla al limón e hierbas, legumbres frescas y pan estilo francés con mantequilla.

Enchiladas de pollo (2) ~ Tortillas de maíz rellenas con pechuga de pollo desmenuzada bañadas con salsa de chile, horneadas con quesos tipo cheddar y pepperjack, acompañadas con aceitunas manzanilla, crema agria, pico de gallo y frijoles negros.

Ziti Pepperjack ~ Tiras de pollo asado, chiles a la parilla, tomates frescos, cilantro y salsa de queso tipo cheddar y pepperjack; servido con pan estilo francés y mantequilla.

Pollo a la frambuesa y chipotle ~ Pechuga de pollo asada, glaseada con salsa chile chipotle y frambuesa, acompañada con pilaf de arroz silvestre y legumbres frescas, pan estilo francés y mantequilla.

Quesadilla ~ Pechuga de pollo asada, queso tipo cheddar y pepperjack, cilantro, guacamole, crema agria y pico de gallo.

Salmón ahumado ~ con alcaparras, huevo duro, cebolla morada, pepinos, tomates y pan tipo “bagel” tostado con queso crema.

Sopa de tortilla ~ caldo de pollo aromático con tiras de tortilla de maíz fritas, queso tipo cheddar y pepperjack, aguacate, pico de gallo y limón fresco.

Sopa del día ~ acompañada con pan estilo francés y mantequilla.

Ensaladas

Servidas con pan estilo francés y mantequilla...

Salmón y pepinos ~ tomates y cebollas sobre una cama de verduras con salsa de cilantro y jengibre; aderezo de semillas de ajonjolí blancas y negras tostadas.

Taco de pollo ~ tazón de tortilla relleno con verduras, pechuga de pollo asada, frijoles negros, aceitunas, pico de gallo, guacamole y crema agria. Adornado con queso tipo cheddar y pepperjack.

Pollo con arroz silvestre ~ variedad de lechugas, tomates, cebollas, pepinos, germinado de alfalfa, aguacate, almendras con aderezo de la casa.

Espinacas ~ con tocino ahumado con leña de mesquite, vinagreta sherry, cebollas moradas, huevo duro y queso estilo romano.

Tazón Tohono ~ variedad de lechugas acompañadas con cebolla, jícama, pepinos, tomates, espárragos, aceitunas, germinado de alfalfa, corazones de alcachofas, pimiento rojo y huevo duro.

Ensalada de frutas ~ Frutas y bayas de temporada, sorbete de mango y frambuesa, pan tipo “scone” crema y mermelada.

Sándwiches

Con ensalada de jícama al limón, fruta de temporada y papas

o

Ensalada verde

Solicite Nuestra Salsa Picante Estilo Suroeste Para su Sándwich Favorito

Club Sandwich de pavo y tocino ~ con lechuga, germinado de alfalfa y aguacate sobre pan estilo francés tostado.

Tomate, albahaca y queso estilo fontina ~ hojas de albahaca fresca, tomate y queso tipo fontina sobre pan estilo francés tostado.

Pechuga de pollo ~ Pechuga asada acompañada con lechuga, tomate, pepinillos y cebolla morada sobre pan tipo kaiser servido con queso de su propia elección.

Vegetariano ~ Lechuga, tomate, pepinos, germinado de alfalfa, daikan, pimiento rojo, aguacate, cebolla morada y queso tipo havarti y pepperjack sobre pan integral.

Hamburguesa Tohono ~ Carne molida de solomillo servida con lechuga, tomate, pepinillo y cebolla morada sobre pan de hamburguesa estilo kaiser y queso de su propia elección.

Ensalada de atún ~ atún servido con uvas, almendras, apio y mayonesa en pan de su propia elección. Acompañado con lechuga y tomate.

Ensalada de pollo ~ pollo deshebrado servido con raíz de apio, perejil y mayonesa sobre pan de su propia elección. Acompañado con lechuga y tomate.

Ensalada de huevos ~ Huevos picados, servido con raíz de apio y cebollas verdes en pan de su propia elección. Acompañado con lechuga y tomate.

Tocino-lechuga-tomate ~ Lonjas anchas de tocino ahumado con leña de mesquite acompañado con lechuga, tomate, aguacate, chiles verdes asados servido sobre pan estilo francés.

Combinaciones con Sopa

Tazón de sopa con medio sándwich (sándwich de su propia elección: ensalada de huevo, atún o pollo)

Tazón de sopa con medio sándwich y ensalada verde ~ (sándwich de su propia elección: ensalada de huevo, atún, o de pollo)

Té en la tarde

Servicio de las 2:30 a las 5 p.m.

Un surtido de bocadillos, postres y scones con crema y mermelada de fruta. Su elección de té.

Bebidas

Café/Descafeinado Nuestro café de la casa, tostado localmente

Té Caliente

Hierbas: Manzanilla, Limón, Naranja con especias, Cereza negra, Bayas Tradicional: Earl grey, Earl Grey descafeinado, English Teatime, English breakfast, Darjeeling.

Aromatizados: Frambuesa, Vainilla francesa, Té verde, Constant Comment

Chocolate caliente

Té helado: Albaricoque (descafeinado) o Earl Grey preparado diariamente

Jugos

Limonada con tuna

Leche/Leche Chocolate

Refrescos

Agua mineral: con o sin gas

Bebidas Mezcladas

Bloody Mary

Campagne

Bebidas mezcladas – Absolve Vodka, Tanqueray Gin, Johnnie Walker Red Scotch, Bacardi Light Rum, Jim Beam Bourbon

Mimosa ~ Chamgne y jugo de naranja

Margarita

Margarita con tuna

Margarita argente

Cervezas

Bass Ale (Gran Britannia)

Budweiser (USA)

Corona (México)

Full Sall Amber Ale (Oregon USA)

Heinekin (Hollandia)

Michelob Light (USA)

Vinos

Copa/Boteilla

Lindeman's Bin #65 – Chardonnay

Hogue Cellars – Chardonnay

Butter Home – Zinfandel Blanco

Mondavi – Fumé Blanc

Kendall Jackson – Riesling

Hogue Cellars – Cabernet/Merlot Blend

Kendall Jackson – Cabernet Sauvignon

Gundlach Bundschu – Merlot
Moet et Chandon White Star – Champagne (botella)

Postres

Pay de Chocolate de la Casa
Rica y decadente!

Sorbetes de Mango y de Frambuesa
Suave, fresca, y refrescante!

Tarta de Cerezas, horneada del día
Una favorita de todo tiempo

Plátano estilo Napoleón
Plátanos bañados con ron y jugo de limón, con capas de pasta de hojaldre, salsa de caramelo y adornado con crema batida.

Empanada de Manzana
Manzanas horneadas con mantequilla y azúcar morena en una pasta de tartaleta.